




# Thai-Curry mit Gemüse und Reis zu frischem Koriander

 Zeit gesamt  
35min

 Zubereitungszeit  
35min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Ingwer, frisch	20 g
Champignons, braun	500 g
Paprika, rot	2 St.
Süßkartoffeln	2 St.
Jasminreis	300 g
Salz	
Öl	4 EL
Currypulver	
Kokosnussmilch	500 ml
Koriander, frisch	20 g
Limetten	1 St.
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und die Hälften jeweils vierteln. Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
3. In einem Topf Reis mit ca. 700 ml Salzwasser aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.
4. In einem großen Topf 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Currypulver, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin ca. 2–3 Min. anrösten. Gemüse zugeben und weitere ca. 2–3 Min. anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen und alles zusammen ca. 12 Min. zugedeckt köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Währenddessen Koriander waschen, trocken schütteln und die unteren Stielenden entfernen. Koriander in feine Streifen schneiden. Den Saft der Limette auspressen.
6. Thai-Curry mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und ggf. Zucker abschmecken. Reis auf Teller verteilen, Thai-Curry und Gemüse dazu anrichten und mit Koriander bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Mit einem kleinen Löffel kannst du Ingwer besonders fein schälen. Weil die Schale

sehr weich ist, lässt sie sich mit der runden Seite des Löffels einfach abschaben. Wer es richtig scharf mag, kann das Thai-Curry zusätzlich mit Chili abschmecken.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	809 kcal		
Kohlenhydrate	121 g	Ballaststoffe	15 g
Eiweiß	15 g	Fette	31 g